Печь на твердом топливе Josper HJX 50-L

Основные характеристики

Производительность 110 кг/ч Время розжига 40 мин. Время автономной работы 9 ч

Температурный режим от 300 до 350 °C

 Ширина
 935 мм

 Глубина
 910 мм

 Высота
 1868 мм

 Вес (с упаковкой)
 363 кг

 Страна производства
 Испания

Описание

Печь на твердом топливе Josper HJX 50-L предназначена для приготовления широкого спектра блюд на древесном угле в частных домах и на предприятиях общественного питания. Модель оснащена аналоговым термометром и шкафом-подставкой. Корпус изготовлен из нержавеющей стали со слоем теплоизоляционного материала между внутренней камерой и внешней обшивкой, дверь покрыта термостойким керамическим напылением.

Комплектация:

- Заслонка дымохода
- 1 гриль-решетка
- Решетка для угля («колосник»)
- Нижняя заслонка с рукояткой
- Щипцы
- Металлическая щетка для чистки
- Кочерга
- Ящик для золы

Особенности:

- Количество посадочных мест: 150
- Контроль температуры осуществляется посредством системы 2 заслонок: 1 находится перед колосниками, 2 над дымовыходящим отверстием печи
- Равномерное распределение тепла для идеального приготовления блюд
- Скорость приготовления блюд до 35% выше, чем на открытом гриле
- Экономия угля до 40%
- Безопасность при работе благодаря отсутствию открытого пламени

Дополнительные характеристики:

- Производительность вытяжки: 3200 м³/час
- Расход угля: от 16 до 20 кг/сутки
- Размер решетки: 760х750 мм
- Максимальный поток дыма: 14 г/сек.
- Расстояние до другого кухонного оборудования: 102 мм
- Вместимость гастроемкостей (1 решетка): 2x GN 1/1 + 2x GN 1/2
- Мощность: 6 кВт
- Габариты в упаковке: 1010x1010x905 + 1010x1010x840 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Фирменный уголь Josper из различных пород деревьев
- Гриль-решетка
- Корзина (решетка двойная) для приготовления продуктов небольших размеров
- Решетка для рыбы с запорным колечком, которое не позволит раскрыться при переворачивании и закладке / выгрузке

- Пламегаситель для гашения языков пламени при розжиге и нейтрализации большей части возникающих искр
- Колпак пламегасителя (рассеиватель) нужен для понижения температуры выходящего дыма путем его рассеивания и смешивания с окружающим воздухом, а также для повышения эффективности искрогасителя и равномерного плавного поступления дыма в вытяжной зонт (без завихрений)
- Посуда
- Подставка для блюд